



## Seminario IQUIBA-NEA

### “Rediseñando recubrimientos comestibles para prolongar la vida útil de frutas y vegetales”

**Dr. Gonzalo Adrián Ojeda**

Integrante del Grupo de Investigación denominado “Ciencia y Tecnología de Vegetales” FaCENA-UNNE

**Fecha:** Miércoles, 4 de Octubre 2017

**Horario:** 14h

**Lugar:** Aula de Posgrado FaCENA-UNNE



#### **Resumen**

La aplicación de recubrimientos comestibles a productos alimenticios tiene como objetivo retrasar y/o inhibir los fenómenos de deterioro, los cuales son particularmente acentuados en frutas y vegetales durante la poscosecha. Los métodos tradicionales para su preparación implican la disolución del polímero, adición de alguna sustancia que modifique parcialmente las propiedades del recubrimiento (Ej: glicerol) y posterior aplicación al producto. Esta metodología es muy útil para evitar fenómenos de deshidratación por ejemplo. Cuando el objetivo del recubrimiento es inhibir algún proceso de deterioro se deben adicionar cantidades variables de diversos agentes (antimicrobianos, antioxidantes, etc).

El diseño e inclusión de nanopartículas puede brindar una alternativa novedosa para la formulación de recubrimientos comestibles, permitiendo obtener recubrimientos con nuevas propiedades de barrera a la vez que permite el uso de concentraciones considerablemente menores de aditivos alimentarios. Se presentarán los resultados del diseño y aplicación de recubrimientos comestibles a productos de interés regional, utilizando metodologías tradicionales y emergentes.

**Contacto:**

[gonzoojeda@hotmail.com](mailto:gonzoojeda@hotmail.com)